

CHILLI PASTE • ประเภทน้ำพริก&ยา



น้ำพริกกุ้งกรอบ Numprik Kung Krob

กุ้งแห้งทอดกรอบปรุงรส ผสมหอมเจียว รสอร่อย
Crunchy dried shrimp with fried onion.



ยำกุ้งเม็ดมะม่วง Yum Kung Med Mamuang

กุ้งแห้งและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดกรอบ ปรุงรสสมุนไพรเข้มข้น อร่อย
Crunchy dried shrimp and cashewnut salad.

ขนมพื้นเมืองภูเก็ต

ขนมเต้าส้อ	TAOSOR CAKE
ขนมเบเต้ส้อ	BAE TE SOR CAKE
ขนมผ้างเปีย	PANG PIA (SWEET ROASTED FLOUR)
ขนมหม้อหลาว	MOA LAOU (CRUNCHY SESAME)
ขนมบี๊ผ้าง	BE PANG (FLAVOURED RICE CRACKER)

นอกจากนี้เรายังมีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของทุกท่านตลอดเวลา อาทิเช่น น้ำพริกมันกุ้ง, น้ำพริกกุ้งเสวย, น้ำพริกกุ้งเผา, น้ำพริกปลาหยอง, น้ำพริกนรก ปลาอย่าง-กุ้ง-แมงดา ฯลฯ

In addition, we would like to recommend our new products to satisfy you every time such as : Numprik Mankung, Numprik Kungsavouy, Numprik Kung Pao, Numprik Playong, Numprik NarokPla-Kung-Mangda etc.

ของฝากที่ระลึกจากภูเก็ต



คุณแม่จู้ ภูเก็ต Khun Mae Ju, Phuket

ถลาง (10 นาทีจากร้านถึงสนามบิน) : 159/21 หมู่ 5 ถ.เทพกระษัตรี ต.เทพกระษัตรี
อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83110 โทร. 0-7627-4101-2, 0-9652-1823 โทรสาร. 0-7627-4102
Thalang (10 minutes to airport) : 159/21 Moo 5 Thepkrasattri Rd., Thalang
Phuket Thailand 83110 Tel. 66-7627-4101-2, 0-9652-1823 Fax. 66-7627-4102

สะพาน : 38 ถ.เทพกระษัตรี ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.ภูเก็ต 83200 โทร. 0-7621-2535
Sapam : 38 Thepkrasattri Rd., Muang Phuket Thailand 83200 Tel. 0-7621-2535
กรุงเทพฯ : โทร. 0-2589-9543, 0-1869-3511
Bangkok : Tel. 66-2589-9543, 66-1869-3511

ผลิตและขายส่งโดย

บริษัท สยามเซาเทิร์นฟู้ดไลน์ จำกัด
33/1 หมู่ 1 ถ.เทพกระษัตรี ต.เกาะแก้ว
อ.เมือง จ.ภูเก็ต 83200
โทร. 0-7621-6147, 0-7621-2483
โทรสาร. 0-7621-6147
กรุงเทพฯ : 98/28 ม.รุ่งเรือง
ช.กุศลศิลป์ ต.สรรพยาวิธ บางนา
โทร. 0-2744-8018, 0-2744-9626
มือถือ. 0-1869-3511

Siam Southern Food Line Co., Ltd.
33/1 Moo 1 Thepkrasattri Rd.,
Muang Phuket Thailand 83200
Tel. 66-7621-6147, 66-7621-2483
Fax. 66-7621-6147
Bangkok : 98/28 Rungruang Village
Bangna Tel. 66-2744-8018,
66-2744-9626 Mobile. 66-1869-3511



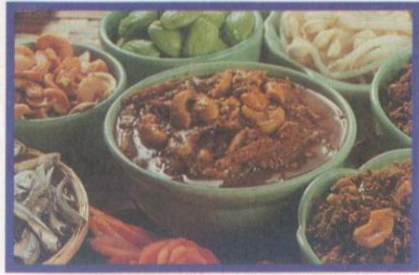
Khun Mae Ju, Phuket

ต้นตำรับความอร่อยของ
อาหารพื้นเมืองภูเก็ต

THE ORIGINAL OF
THE DELICIOUS NATIVE FOODS OF PHUKET



FOOD SOUVENIRS



แกงไตปลาน้ำ

Kang Taipla Num

ไตปลามงคัตพิเศษนำมาดองให้เปรี้ยว แล้วนำมาเคี่ยวกับเครื่องแกงสูตรเฉพาะ "คุณแม่จู้" ผสมกับเนื้อปลาอย่าง, เมล็ดมะม่วงหิมพานต์

A quick and classic southern Thai curry which hot, spicy and typical good flavor of fermented fish's kidney and famous Thai medicinal plants.



น้ำพริกกุ้งเสียบ

Num prik Kung Seab

กุ้งเสียบ ไช้ลกรวมกับกะปิสะบ่า พร้อมกับเครื่องปรุงอื่นๆ "ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดอาหาร งาน อ.ย. ภูเก็ตสัญจร ประจำปี 2543"

A quick and delicious roasted prawn which blending taste of sweet, sour, a little bit salty, hot and spicy from Thai medicinal plants.



ปลาฉิ่งฉ่างกรอบ

Pla Shingshang Krob

รสธรรมชาติ Natural Flavor/รสเข้มข้น Spicy Flavor/รสต้มยำ Tom Yum Flavor

ปลาฉิ่งฉ่างทอดกรอบ อร่อย ให้แคลเซียมสูง

High calcium dish of crunchy and good flavor of deep tiny sea fish.



สามสหายท่องทะเล Sam Sahare Tongtalay

กุ้งเสียบ, ปลาหมึกและเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ปรงรสชาวจึง อร่อยเยี่ยม

Roasted prawn, squid and cashew nut mix together.



กุ้งเสียบทรงเครื่อง Kung Seab Songkruang

กุ้งเสียบทอดกรอบเคล้าน้ำปรงรส หอมหวาน รสเข้มข้น

Sweet and a little bit hot crunchy roasted prawn.



สองเกลอย่าตะไคร้ Song Kler Yum Takrai

กุ้งเสียบกับปลาหมึก ยาใส่ตะไคร้ หอมสมุนไพร รสชาติอร่อย

Delicious roasted prawn and squid mix with lemongrass.



ปลากรอบห้ารส Pla Krob Haros

เนื้อปลาปรงรสทอดกรอบ อร่อย 5 รสไว้ทานกับข้าวหรือเป็นกับแกล้ม

Fried fish with five flavor.



ข้าวเม้าทรงเครื่อง Kaomao Songkruang

ข้าวเม้าบักซ์ได้ เติมรสชาติด้วยกุ้งแห้งกรอบและหอมเจียว

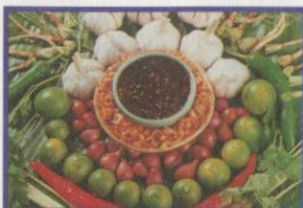
Sweet rice with crunchy dried shrimp and fried onion.



ปลาข้าวสารกรอบ Pla Kaosam Krob

ปลาดตัวเล็กทอดกรอบ อร่อย ให้แคลเซียมสูง

High calcium dish of crunchy & good flavor tiny sea fish.



กะปิ น้ำปลาหวาน Kapi Num Pla Wan

กะปิอย่างดีเคี่ยวน้ำตาล ใส่กุ้งแห้งปั่นสำหรับจิ้มกับผลไม้เปรี้ยว อร่อยมาก

Sweet, spicy and a little bit hot of shrimp paste.



แกงไตปลาน้ำหุ้ง Kang Taipla Hang

ส่วนผสมเหมือนแกงไตปลาน้ำ บดละเอียดแล้วทำให้แห้ง

Thai curry paste with grilled fish and cashew nut.



แกงไตปลาคั่วกลิ้ง Kang Taipla Kuakling

ส่วนผสมเหมือนแกงไตปลาน้ำ บดหยาบแล้วคั่วให้แห้ง

Thai stir fried curry.



น้ำพริกตะไคร้กุ้งฝอย Num prik Takrai Kungfroy

กุ้งแห้งตัวเล็กผัดกับน้ำพริกพร้อมตะไคร้เป็นสมุนไพรหอมอร่อย

A classic small shrimp paste of lemongrass flavor.



น้ำพริกกุ้งแห้งมะขาม Num prik Kunhang Makam

กุ้งแห้งผสมกับมะขามเปียกผัดกับน้ำพริก รสเปรี้ยวเล็กน้อย

Stirred dried shrimp with Thai medicinal plants.



น้ำพริกกุ้งสามรส Num prik Kung Samros

กุ้งแห้งผัดกับน้ำพริก เปรี้ยว หวาน เผ็ด 3 รสอร่อยนัก

Dried shrimp with delicate three flavor.



น้ำพริกคั่วกุ้งแห้ง Num prik Kua Kunhang

ต้นตำรับน้ำพริกคั่วมะขามสดชาวภูเก็ต รสชาติกลมกล่อม

Delicious stirred dried shrimp with fresh tamarind.



แต่...คุณแม่ผู้เป็นพรหมของบุตร
คุณแม่ผู้เป็นบุรพาจารย์ของบุตร
คุณแม่ผู้เป็นบุรพาจารย์ของบุตร
คุณแม่ผู้เป็นอาทูนุญบุคคล เป็นพระอรหันต์ของลูก

คุณแม่ทวงจู สันติกุล เป็นผู้ริเริ่มทำแกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ จนเป็นที่รู้จักของชาวภูเก็ต และนักท่องเที่ยวมากกว่า 70 ปี จากร้านจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองเล็ก ๆ ได้ขยายมาเป็นร้านค้ากว้างขวางขึ้น สะดวกสบาย และด้วยมาตรฐานความอร่อย เป็นที่ยอมรับทั่วไปจนได้รับรางวัลต่าง ๆ มากมาย และเราได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ดีเด่นระดับ 5 ดาว ณ วันที่ หายาทรุ่นลูก - รุ่นหลาน ของคุณแม่จู ได้ร่วมกันพัฒนาสินค้ามากมายมาโดยตลอด ภายใต้ชื่อของการค้าว่า "คุณแม่จู" เท่านั้น

Mamaju Santikul is the original Kang-Taipla and Numprik-Kungseab. Mamaju's shop is well-known among local residents and tourists for over 70 years. We have grown from a small shop to the standard shop that presents local delicious.

Our shop has been nominated to be a five-star product in the 2004 One Tambon One Product (OTOP) champion.

Until now her descendants are in unity to continue developing Mamaju's various products in the name of "Mama Ju".



ถลาง (10 นาทีจากร้านถึงสนามบิน)
159/21 หมู่ 5 ถ.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83110
โทร (076) 274 101-2, (09) 652 1823
โทรสาร (076) 274 102
TALANG (10 minutes to Airport)
159/21 M. 5, Thepkaserttri Rd., Talang, Phuket Thailand 83110
Tel : (66 76) 274 101-2, (66 9) 652 1823
Fax : (66 76) 274 102

สะพาน
38 ถ.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83200
โทร (076) 212 535
SAPAM
38 Thepkaserttri Rd., Talang, Phuket Thailand 83200
Tel : (66 76) 212 535



คุณแม่จู

Khun Mae ju Co., Ltd.

ต้นตำหรับความอร่อย ของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต



"กว่า 70 ปี ตำนานแห่งความอร่อยคู่เมืองภูเก็ต"



ของแท้ต้องผลิตและจัดจำหน่ายภายใต้ชื่อทางการค้าว่า "คุณแม่จู" เท่านั้น

แกงปักหนัไตรสเด็ด (Phuket Curry)

普吉辣湯

แกงไตปลาหน้า

Fish-Kidney Curry with Cashew nut

腎臟魚醬



แกงไตปลาแห้ง

Fish-Kidney Paste with Cashew nut

乾腎臟



แกงไตปลาคั่วกลิ้ง

Fried Fish-Kidney Paste

佐料腎臟



แกงส้ม

Southern Fish Curry

辣湯竹筍



น้ำบูดู

Sweet Southern Fish Sauce

泰南什魚醬



ขนมพื้นเมืองโบราณ (Phuket Local Dessert)

普吉特產

ขนมเต้าลื้อ

Phuket Chinese moon cake

豆沙餅



ขนมพริก

Black Pepper Biscuit

胡椒餅



ขนมเบ้เตลื้อ

White Gourd Cake

馬蹄餅



เมล็ดมะม่วงหิมพานต์

Cashew nut

腰果



ขนมพ้างเปีย

Sweet and Crispy Flour Cake

甜心麵粉



คุณแม่จู

Khun Mae ju Co., Ltd.

รายการสินค้า / PRODUCTS

สุดยอดน้ำพริกพื้นเมือง (Phuket Chilli Paste)

普吉辣醬

น้ำพริกกุ้งเสียบ

Grilled Prawn Paste

辣椒蝦醬



น้ำพริกกุ้งแห้งตะไคร้

Lemongrass Shrimp Paste

香茅蝦醬



น้ำพริกกุ้งสามรส

Three Flavor Shrimp Paste

三味蝦醬



น้ำพริกมันกุ้ง

Shrimp Oil Chilli Paste

蝦油醬



น้ำพริกนรกไตปลา

Fish-Kidney Chilli Paste

辣椒魚醬



น้ำพริกปลาเค็ม

Salted Fish Chilli Paste

鹹魚醬



น้ำพริกนรกปลาล้าง

Grilled Fish Paste

燒魚醬



น้ำพริกกุ้งผัดพริกไทยดำ

Black Pepper Shrimp Paste

胡椒炒蝦醬



น้ำพริกกุ้งผัดทรงเครื่อง

Mixed Flavor Shrimp Paste

盛裝炒蝦醬



น้ำพริกปลานึ่งฉาง

Anchovy Fish Chilli Paste

紅魚仔醬



น้ำพริกกุ้งผัดซ่า

Galingale Shrimp Paste

香料醬



น้ำพริกกุ้งผัดขิง

Ginger Shrimp Paste

江蘇炒蝦醬



น้ำพริกเผากุ้ง

Chilli Paste with Soya Bean oil

烤蝦醬



น้ำพริกกุ้งเสวย

Grilled Prawn Chilli Paste

享受蝦醬



น้ำพริกนรกยาคัด

Spicy Pineapple Paste

鳳梨辣蝦醬



น้ำพริกนรกกุ้ง

Fried Shrimp Paste

辣椒蝦醬



น้ำพริกผัดไข่เค็ม

Salted Egg Chilli Paste

鹹蛋蝦醬



ของว่างทานเล่น

(Phuket Snack) 普吉食品

กุ้งเสียบยาสุมไพร

Grilled Prawn with Kaffir

香茅蝦



กุ้งเสียบยาคะไร์

Grilled Prawn with lemongrass

香茅涼拌蝦



สามสหายทรงเครื่อง

Mixed Flavor Shrimp, Squid and

Cashew nut

三味佐料蝦



น้ำพริกกุ้งกรอบ

Grilled Prawn with Chilli

脆蝦醬



ยำกุ้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Shrimp with Cashew nut Salad

涼拌腰果



กุ้งเสียบทรงเครื่อง

Three Flavor Grilled Prawn

佐料蝦



กุ้งเสียบผัดเครื่องชา

Grilled Prawn with Spices

香料蝦



ข้าวเม่างทรงเครื่อง

Fried Rice with Cereal

佐料米飯



ปลาแห้งนึ่งกรอบรสธรรมชาติ

Crispy Anchovy Natural Flavor

紅魚仔自然味



ปลาแห้งนึ่งกรอบรสเข้มข้น

Crispy Anchovy Spicy Flavor

三味紅魚仔



ปลาแห้งนึ่งกรอบรสผสมงา

Crispy Anchovy Spicy with

Sesame Flavor

紅魚仔芝麻味



ปลาแห้งนึ่งกรอบรสต้มยำ

Crispy Anchovy Tom Yum Flavor

山魚仔酸麻味



เกลือเคยสูตรโบราณ

Shrimp Paste Local Sauce

古代蝦醬



น้ำปลาหวานกุ้งแห้ง

Sweet fish Sauce

甜魚尼



ร้าน คุณแม่จู้ ภูเก็ต Mama Ju Phuket

กว่า 70 ปี ดำเนินงานแห่งความอร่อยคู่เมืองภูเก็ต
ได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดสินค้า 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์
ระดับ 5 ดาว (ของแท้ต้องผลิต และจัดจำหน่ายภายใต้
ชื่อทางการค้า " คุณแม่จู้ " เท่านั้น)

159/21 หมู่ 5 ถ.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83110
โทร (076) 274 101-2 โทรสาร (076) 274 102

159/21 Moo 5 Thepkrasatti Rd., Thalang, Phuket 83110
Tel : (66 76) 274 101-2 Fax : (66 76) 274 102

สุดยอดของฝากจากภูเก็ต *The Best Souvenirs from Phuket*



www.khunmaejuphuket.com e-mail: khunmaeju@khunmaejuphuket.com

ร้าน **คุณแม่จู้ ภูเก็ต**
Mama Ju Phuket



น้ำพริกกุ้งเสียบ



เต้าส้อกว่า 20 รสชาติ



แกงไตปลา



ปลาดึงด้วงกรอบ

กลาง ภูเก็ต โทร. (076) 274 101-2

10 นาที จากร้านคุณแม่จู้ ภูเก็ต กลาง ถึงสนามบินภูเก็ต

11 กม. จากอนุสาวรีย์ท้าวเทพกระษัตรีท้าวศรีสุนทร ถึงร้านคุณแม่จู้ ภูเก็ต กลาง
แกงไตปลาสูตรคุณแม่จู้, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ปลาดึงด้วง, ขนมเต้าส้อกว่า 20 รสชาติ